



— RESTAURANT —

Vorspeisen

Kalbfleischterrinen im Lardomantel 16.50
Wildkräutersalat | Garnele | Mayo vom schwarzen Knoblauch

Steinpilztiramisu 14.50
Rapunzel – Friséesalat | Wachtelspiegelei | Brezelchip | Radieschen

Suppen

Crèmesuppe von der Petersilienwurzel 11.00
Honig – Pfefferbacon | Gin | Honigtomate

Hauptspeisen

Irishes Lammnackenkotelett 26.00
Kartoffel – Knoblauchstampf | Gemüse - Durcheinander

Wiener Schnitzel 28.00
Röstkartoffeln | Blattsalat

Rib - Eye - Steak 34.00
Gewürz - Wedges | dreierlei Bohnen

Französische Maispouardenbrust 24.00
Tagliatelle | gebratener Romanesco | geröstete Haselnüsse

Fleischpflanzerl vom Kalb 21.00
Butterkartoffeln | Spitzkohlgemüse | Belugalinsen

Iberico Rücken 32.00
Pistazien – Bergkäse - Risotto | Wildkräutersalat

Gebratener Seeteufel mit Chorizo 36.00
Graupe | Gemüse | Kräuterschwamm



— RESTAURANT —

Vegetarisch

Cappelli di Prete

Bärlauch | Pinienkerne | Cherrytomaten | Pancetta

19.00

Rote Bete Kartoffelgnocchi

Mascarpone | Walnuss | Rucola

17.00

Dessert

Mozart Törtchen

Tonkabohnen - Eis | Cakepop | Brombeere

15.50

Apfel - Haselnuss - Crumble

Vanillesauce | Himbeere | Schoki | Latte Macchiato - Eis

13.50

Kleiner Käseteller

Spanischer Ziegenkäse | Heuwiesenkäse | Brie de Normandie | Amarena - Kirschsenf |
Laugenkastanie | Pottkorn Pecorino

17.50